Siméo

NOTICE D'UTILISATION

BLENDER CHAUFFANT
PC290

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.
Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

1. Bouchon doseur
2. Couvercle
3. Poignée
4. Bol
5. Couteau inox 4 lames
6. Repère de positionnement du bol

7. Bouton (+)
8. Écran
9. Bouton (-)
10. Soupe veloutée
11. Soupe légumes entiers
12. Température : 60°/80°/100 °C
13. Vitesse 1
14. Vitesse 2
15. Vitesse 3
16. Départ différé
17. Glace pilée
18. On/Off

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.

- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les
- capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : **www.simeo.tm.fr**
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type

chambre d'hôtes ;
et n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas excéder les niveaux maxi indiqués sur le bol : 1450 ml de soupe et 1750 ml de préparation froide.
- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper du couvercle lors de son ouverture.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours introduire les aliments dans le blender par le logement du bouchon doseur lorsque l'appareil fonctionne : ne jamais pousser avec les doigts, ni même une fourchette ou tout autre ustensile de cuisine.
- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.
- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides très chauds. Éloigner alors les mains du couvercle pour éviter tout risque de brûlure due à des projections de liquide.
- Ne pas toucher le bol de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne sur une des fonctions de chauffe ni juste après qu'il ait fonctionné. Risques de brûlures.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe "Montage" de la notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.
- Ne pas placer le bol, le couvercle et le bouchon doseur au réfrigérateur, au congélateur ni au lave-vaisselle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons…).
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans l'appareil, laissez ce dernier sécher 2 à 3 jours avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas utiliser l'appareil pour traiter des aliments très durs ou très secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risquent d'être endommagés.

- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Cet appareil génère des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
    - avant toute manipulation d'accessoires,
    - avant toute manipulation d'aliments,
    - avant tout nettoyage,
    - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
    - en cas de non-utilisation prolongée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.
- Lavez le couvercle, le bouchon doseur, à l'eau tiède savonneuse et rincez-les
- Essuyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Lavez le bol en vous reportant au paragraphe "Bol Autonettoyant" de cette notice.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe "Montage").

ATTENTION ! NE JAMAIS PLACER LE BOL OU LE BLOC MOTEUR AU LAVE-VAISSELLE.

BOL AUTONETTOYANT

Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, nous vous conseillons de suivre la procédure ci-dessous :

- Videz totalement le bol des aliments qu'il contient
- Rincez l'intérieur du bol en le passant sous l'eau du robinet

ATTENTION ! NE PAS IMMERGER LE BOL DANS L'EAU, NE PAS FAIRE COULER D'EAU SUR LA POIGNÉE DU BOL.

- Ajoutez de l'eau dans le bol jusqu'à la marque 750 ml indiquée sur le bol.
- Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle.
- Refermez le couvercle et positionnez le bouchon doseur.
- Appuyez sur le bouton Glace Pilée, l'eau savonneuse va nettoyer le bol.
- Ouvrez le couvercle et retirez-le.
- Videz l'eau savonneuse et remplacez par la même quantité d'eau claire.
- Refermez le couvercle et positionnez le bouchon doseur.
- Appuyez sur le bouton Glace pilée, l'eau claire va terminer de nettoyer le bol et va éliminer les traces de produits vaisselle.
- Videz l'eau claire.

- Essuyez l'extérieur du bol avec une éponge douce humide
- Séchez avec un chiffon doux ou laissez sécher avant la prochaine utilisation.

ATTENTION ! NE PLACEZ JAMAIS LE BOL AU LAVE-VAISSELLE

Si des aliments ont accroché au fond, nous vous conseillons de verser 750 ml d'eau dans le bol et d'ajouter un peu de produit pour lave-vaisselle (si vous utilisez des tablettes, ¼ est suffisant).
Puis :

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF
2. Puis sur le bouton de réglage de la température 2 fois pour afficher 80°.
3. Diminuez la durée du programme à 10 minutes en appuyant sur le bouton (-) du panneau de commande. L'appareil va chauffer et les résidus vont être décrochés.
4. En fin de programme, appuyez sur le bouton Vitesse 1, l'appareil va mixer automatiquement. Stoppez manuellement le mixage après quelques instants en appuyant sur le bouton ON/OFF.
5. Rincez le bol et séchez-le.

MONTAGE

Bouchon doseur

Placez le bouchon doseur dans l'ouverture du couvercle.
Assurez-vous que le bouchon doseur soit bien positionné avant de poursuivre le montage.

Bol

- Tenez le bol par son anse dans votre main droite.
- Placez le bol sur le bloc moteur de manière à bien faire coïncider le bol avec le bloc moteur.
- Pour enlever le bol du bloc moteur et verser votre préparation, soulevez simplement le bol vers le haut en le tenant fermement par son anse.

ATTENTION ! SI VOTRE BOL CONTIENT UNE PRÉPARATION CHAUDE, PRENEZ GARDE AUX ÉVENTUELLES PROJECTIONS LORS DE SON RETRAIT.

Couvercle

- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Votre appareil est prêt à être utilisé.

ATTENTION ! LE COUVERCLE DOIT ÊTRE INSTALLÉ DANS LE BON SENS POUR QUE L'APPAREIL FONCTIONNE. FIEZ-VOUS AUX REPÈRES MARQUÉS SUR LE COUVERCLE.

Note : l'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

RÉALISER UNE SOUPE

Pour réaliser une soupe, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Détaillez vos légumes en dés de 2 cm environ et ajoutez-les dans le bol du blender, versez de l'eau ou du bouillon. L'ensemble des aliments (solides et liquides) ne doit pas dépasser le repère 1450 ml du bol. Refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.

- Sélectionnez soupe VELOUTÉe ou soupe LÉGUMES ENTIERS selon votre goût, la durée préprogrammée s'affiche.
- La chauffe commence immédiatement.
- Votre blender chauffant s'arrêtera automatiquement une fois la cuisson terminée. Vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF

QUEL TYPE DE SOUPE ?

Votre appareil vous permet de choisir entre deux consistances de soupes :

SOUPE VELOUTÉE :
- La soupe est totalement mixée et bien lisse
- L'appareil est préprogrammé pour une durée de fonctionnement de 25 minutes.

LÉGUMES ENTIERS
- La soupe n'est pas mixée, les légumes restent tels que vous les avez coupés.
- L'appareil est préprogrammé pour une durée de fonctionnement de 28 minutes.

RÉALISER UN SMOOTHIE, UN MILKSHAKE

Pour réaliser des préparations froides, procédez comme suit :
- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez vos ingrédients dans le bol selon votre recette. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère 1750 ml du bol.
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la vitesse adéquate pour le type et la quantité d'aliments à mixer entre Vitesse 1 (peu d'aliments/aliments mous), Vitesse 2 (quantité d'aliments moyenne) et Vitesse 3 (beaucoup d'aliments/aliments plus durs)
- Le mix commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 3 minutes, quelle que soit la vitesse choisie.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton ON/OFF

RÉALISER DE LA GLACE PILÉE

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez les glaçons dans le bol.
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Appuyez sur le bouton Glace pilée.
- L'appareil débute un cycle de fonctionnement de 50 secondes où il va alterner phase de mixage et de repos (permettant aux glaçons les plus gros et donc les plus lourds de retomber en premier, au contact de la lame).

- Vous ne pouvez pas modifier la durée de ce cycle, mais pouvez le stopper à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF.

RÉCHAUFFER UNE SOUPE

Vous disposez de 3 paliers de température pour réchauffer vos préparations : 60 °C, 80 °C ou 100 °C. Ces programmes ne contiennent pas de phases de mixage.

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Versez votre soupe déjà réalisée dans le bol.
- Refermez le couvercle
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Appuyez sur le bouton température, sélectionnez la température de votre choix en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton température. Chaque réglage de température est préprogrammé pour une durée de fonctionnement de 25 minutes que vous pourrez modifier au appuyant sur les boutons (-) et (+).
- La durée de réchauffage mini est de 1 minute, et la durée maxi de 90 minutes.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton ON/OFF

PROGRAMMER LE DÉPART DIFFÉRÉ

Votre appareil dispose d'un départ différé, vous permettant de programmer le délai après lequel le cycle doit démarrer.

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Détaillez vos légumes en dés de 2 cm environ et ajoutez-les dans le bol du blender, versez de l'eau ou du bouillon. L'ensemble des aliments (solides et liquides) ne doit pas dépasser le repère 1450 ml du bol. Refermez le couvercle et placez le bouchon doseur.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Appuyez sur le bouton départ différé, puis programmez le délai après lequel l'appareil doit commencer son programme à l'aide des boutons (+) et (1). Puis appuyez sur le bouton Soupe velouté (= 25 minutes) ou Légumes entiers (= 28 minutes) selon votre goût.
- Vous pouvez aussi utiliser le départ différé pour réchauffer une soupe déjà cuite : appuyez sur le bouton départ différé, puis programmez le délai après lequel l'appareil doit commencer son programme à l'aide des boutons (+) et (1). Puis appuyez sur le bouton température et choisissez la température souhaitée en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton.
- L'écran décompte le temps restant avant le début du programme.
- Vous ne pouvez pas différer le départ de moins de 30 minutes

RÉALISER DES CUISSONS VAPEUR

Grâce au panier vapeur offert avec votre appareil vous pourrez cuire légumes, viandes, poissons, à la vapeur. Vous pourrez cuire environ 400 g d'aliments.

1. Versez 1 L d'eau dans le bol.
2. Placez les aliments dans le panier vapeur.
3. Placez le panier vapeur dans le bol.
4. Fermez le couvercle.
5. Branchez l'appareil, un bip se fait entendre.
6. Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
7. Appuyez sur le bouton température, pour sélectionner 100°. Ce réglage est préprogrammé pour une durée de fonctionnement de 25 minutes que vous pourrez modifier en appuyant sur les boutons (-) et (+).
8. La durée de fonctionnement mini est de 1 minute, et la durée maxi de 90 minutes.
9. Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton ON/OFF.

GUIDE DE CUISSON VAPEUR

Les durées mentionnées ci-dessous sont données à titre indicatif et valent pour 400 g d'aliments.

Ail en gousses : 18 min
Artichauts : 30 min
Aubergines : 30 à 40 min
Asperges : 20 à 25 min
Brocolis en bouquets : 10 à 15 min
Carottes en bâtonnets : 10 à 12 min
Carottes entières : 15 à 20 min
Céleris branche en bâtonnets : 15 à 18 min
Céleri rave en quartier : 12 à 15 min
Champignons : 5 à 10 min selon la variété
Choux-fleurs en bouquets : 15 à 20 min
Choucroute crue : 1 h 15
Chou vert en lanières : 15 à 20 min
Chou rouge émincé : 10 à 15 min
Choux de Bruxelles : 12 à 18 min
Citrouille (potiron) en quartiers : 15 à 20 min
Concombre en bâtonnets : 8 à 10 min
Courgettes en bâtonnets ou rondelles : 10 à 12 min
Cresson : 12 à 15 min
Crosnes : 10 à 15 min
Endives émincées : 8 à 10 min
Endives entières : 25 à 35 min
Épinards : 12 à 15 min
Fenouil en quartiers : 12 à 15 min
Fenouils entiers : 25 à 30 min
Fèves épluchées : 10 à 12 min
Haricots blancs frais écossés : 30 à 35 min
Haricots verts : 15 min
Laitue (cœur) : 15 à 20 min
Maïs frais en épis : 20 à 25 min
Navets en bâtonnets : 10 à 12 min
Navets entiers : 20 min
Oignons nouveaux : 12 min
Oseille : 10 min
Petits pois : 15 min
Pois mange-tout : 10 min
Poireaux : 15 à 25 min
Poivrons : 15 à 25 min
Pommes de terre : 20 à 30 min
Salsifis en bâtonnets : 15 à 20 min
Soja (pousses) : 5 min
Tomates : 10 à 15 min (2 min pour les peler)
Topinambours : 25 min
Filets de poissons fins frais 5 à 10 min [ne pas superposer les filets]
Filets de poisson fins surgelés 20 à 25 min
Filets de poissons épais frais 10 à 15 min
Crevettes fraîches 5 à 8 min
Coquilles St Jacques fraîches 5 a 8 min
Œufs durs (X6) 12 à 15 min
Œufs mollets (X6) 8 à 10 min

NETTOYAGE

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
- Les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
- Pour nettoyer le bol, référez-vous au paragraphe 'Bol autonettoyant' de cette recette.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).
- Ne mettez pas le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon doux humide.
- Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.

CONSEILS

- Détaillez les aliments solides en cubes de 2-3 cm avant de les mixer.
- Pour obtenir un résultat optimal lors du mixage d'ingrédients solides, traitez de petites portions d'aliments plutôt que de mixer en une fois une grande quantité.
- Quand vous mixez des liquides (soupes, cocktails, milkshakes…), commencez par une petite quantité de liquide, puis ajoutez petit à petit le complément par l'ouverture du couvercle (ôtez pour ce faire le bouchon doseur de son emplacement).
- Assurez-vous que les aliments solides soient bien recouverts de liquide.

ATTENTION ! LES ALIMENTS FORTEMENT CHARGÉS EN AMIDON, TELLES LA FARINE, LA LEVURE, MAIS AUSSI LE LAIT, LA CRÈME ET LE SUCRE, RISQUENT DE BRÛLER SI VOUS LES DISPOSEZ DANS LE BOL EN DÉBUT DE CUISSON. IL EST PRÉFÉRABLE DE RÉALISER, SI CELA EST POSSIBLE, LA RECETTE SANS CES INGRÉDIENTS ; PUIS DE LES AJOUTER EN FIN DE RECETTE.

GUIDE DU DÉPANNAGE

Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-après.

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Tester la présence de courant à la prise
		Bien insérer la prise électrique dans la prise murale
		Vérifiez votre tableau électrique
	L'appareil est défectueux	Portez ce dernier dans un Centre Service Agréé
Les liquides ne sont pas convenablement mixés	Il y a trop ou trop peu de liquide dans le bol	Ajustez la quantité de liquide
	La vitesse est trop élevée	Commencez à une vitesse plus basse puis augmentez cette dernière
Les lames se bloquent	La vitesse est trop lente	Commencez à une vitesse plus élevée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	Moteur : 450 W | Chauffe : 700-900 W
Tension d'utilisation	220-240 V ~ 50 Hz
Matière du bol	Verre
Contenance max	1,75 L
Matière du couteau	Inox

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

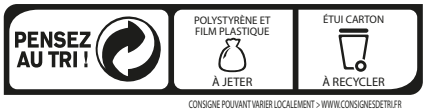
Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



NOTES

NOTES

Siméo

ELECTROPEM -- Avenue du 8e régiment de Hussards - 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.